

Gastro.

KARRIERE

BLICK
ÜBER DEN TELLERRAND
MIT SPITZENKOCH
CHRISTOF WIDAKOVICH

SCHLÖßBERG GRAZ
CHRISTOF WIDAKOVICH

€ 4,90



herzens.plätze
Lieblingshotels in Österreich

charakter.gastro
Die Good-Karma-Familie

work.wear
Aparte Arbeitskleidung

Liebe und Fantasie sind die besten Gewürze

Mitten in der Linzer Altstadt, nahe dem Salzamt und der Donau, befindet sich das weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Restaurant „Zum kleinen Griechen“. Hier werden die Gäste mit saisonaler, regionaler und internationaler Küche mit mediterranem Schwerpunkt verwöhnt und mit Gastfreundschaft und Herzlichkeit empfangen. Der kleine Grieche gilt als Institution in der oberösterreichischen Landeshauptstadt und das bereits seit stolzen 40 Jahren!

Sie sind ein eingespieltes Team und führen das Linzer Spezialitätenrestaurant „Zum kleinen Griechen“ mit ganz viel Herzblut und Eifer: Gastgeber Andreas Mair, der gar kein Grieche ist, sondern aus Eferding stammt, und seine Frau Renatá, gebürtige Kroatin, die eigentlich nie vorhatte, ihr Kochtalent zu entdecken, es – zum Glück für die Gäste! – dann aber doch getan hat. Direkt in der Linzer Altstadt, am Hofberg gelegen, haben die Mairs ein Refugium für Gourmets und Feinschmecker geschaffen, das man in der Gegend ganz einfach kennt. Das Ehepaar, immer nah am Gast und voll im Einsatz, bereitet seinen Gästen hier besondere, gehobene Genussmomente. Mit großem Erfolg, wie die zahlreichen Auszeichnungen und prominenten Besucher bezeugen.

Heuer feiert der kleine Grieche tatsächlich schon sein 40-jähriges Jubiläum. Doch beginnen wir ganz von vorne, denn die Geschichte des Hauses reicht weit zurück. Das Gebäude in der Linzer Altstadt besteht bereits seit dem 15. Jahrhundert und war ursprünglich eine Stallung für Pferdegespanne. Im Jahre 1982 wurde das Haus umfangreich renoviert und das Restaurant „Zum kleinen Griechen“ feierlich eröffnet. Damals schon arbeitete Andreas Mair in Küche und Service für den ehemaligen Besitzer, bis er wenige Jahre später von diesem das Angebot erhielt, das Restaurant selbst zu übernehmen. Eine Entscheidung, die er nie bereut hat.



Das Restaurant „Zum kleinen Griechen“ von Renatá und Andreas Mair gilt als Institution für Feinschmecker.



Fotos: Volker Weithold



Leidenschaft, die man schmeckt und spürt

Das kleine Gourmetlokal liegt zwar weit entfernt vom Meer, trotzdem genießt man hier mediterranes Feeling. Das historische Gewölbe und die behagliche Einrichtung sind die Kulisse für den Küchenauftritt von Renatá Mair. Diese hatte ursprünglich gar nicht geplant, Köchin zu werden. Besser noch, sie wusste von ihrem Ausnahmetalent noch nicht einmal. Das Ganze ergab sich, wie so vieles im Leben, zufällig. Ein „Ausfall“ in der Küche veranlasste die gebürtige Kroatin, selbst den Kochlöffel zu schwingen. „Am Anfang war ich sehr überrascht, dass ich mit meinen Kochkünsten so gut bei den Gästen ankam“, erinnert sie sich zurück. Sie gewann Freude daran, probierte immer mehr aus und bildete sich immer weiter. Zusammen mit dem langjährigen Mitarbeiter und Koch Rehman Basar kocht Renatá Mair saisonal. Verwendet werden ausschließlich frische und hochwertige Zutaten. „Unser Credo lautet hausgemacht“, sagt die leidenschaftliche Chefköchin. Ihre Begeisterung schmeckt man bei jedem Bissen, sagen die Gäste.

Wenn Eferdinger Spargel auf Calamaretti trifft

Der Schwerpunkt der Küche liegt in der Zubereitung von Meeresfisch, Hummer, Krustentieren, Lammespezialitäten, hausgemachtem Brot und einer Vielzahl an Gemüse- und Fischvorspeisen. Es handelt sich um eine Kombination aus mediterraner Küche und regionalen Produkten. Renatá Mair schöpft bei den Grundzutaten aus dem Vollen: Spargel aus Eferding, Fische aus nachhaltigem Fang oder Lamm aus dem Mühlviertel. Auch viele vegetarische Gerichte stehen auf dem Speiseplan. Andreas Mair, ganz der charmante Gastgeber,

berät gerne, wenn die Entscheidung schwerfällt. Qualität in Küche und Service sind für ihn das A und O. „Lieber gehe ich zweimal einkaufen, als auf Qualität zu verzichten“, sagt er. Das wissen die Gäste zu schätzen, denn nicht umsonst liest man Bewertungen wie diese auf Tripadvisor: „Exzellente Küche. Freundliche und persönliche Bedienung. Gekommen als Gast, gegangen als Bekannter.“

Höhen, Tiefen und ganz viel Lebenslust

Neben seiner hervorragenden Küche zeichnet sich der kleine Grieche aber auch durch einen exzellent sortierten Weinkeller sowie eine formidable Edelbrand- und Zigarrenkultur aus, die von den Linzer Stammgästen entsprechend geschätzt werden. Für den bestens bestückten Keller wurde das Restaurant vom renommierten Wirtshausführer zum „Weinwirt 2018“ für Oberösterreich gekürt. Auszeichnungen gehören für das Haus ohnehin schon fast zum Alltag: Im aktuellen „Falstaff Restaurant- und Gasthausguide“ erhielt der kleine Grieche 89 Punkte. Unter anderem gab es auch schon drei Hauben im großen „Restaurant & Hotel Guide“, zwei „Schlemmer Atlas“ Kochlöffel und vieles mehr.

In all den Jahren gab es aber natürlich nicht immer nur gute Zeiten. „Schwere Jahre waren auch dabei“, so Andreas Mair. Doch seine positive Grundeinstellung hat er nie abgelegt. Die Mairs lieben, was sie tun, und das wird von den Gästen honoriert. „Die Philosophie unseres Hauses lautet: gutes Essen, persönliche Betreuung und ganz viel Liebe zur Arbeit“, sagt Mair. Sein Blick in die Zukunft ist positiv. „Die Qualität und das Image der Linzer Altstadt haben sich über die Jahre enorm verbessert.

Die steigende Zahl der Sommertouristen, vor allem der Radtouristen, ist für uns natürlich sehr gut. Jeder Tag ist anders und bringt neue, nette Menschen.“

Ein Linz-Besuch ohne einen Abstecher zum kleinen Griechen – wenn auch unbedingt mit Reservierung! – ist eigentlich eine Sünde. Das dachte sich damals wohl auch der kürzlich verstorbene Michail Gorbatschow, dem es hier 2002 ebenso geschmeckt hat wie schon zahlreichen anderen bekannten Gästen aus Kultur und Politik, unter anderem Milliardärin Ingrid Flick, die mitsamt Geheimdienst zum Speisen eintrudelte. Ja, die Mairs haben wahrlich schon viel erlebt in ihrem Lokal. Ihr Wunsch für die Zukunft ist simpel: „Gerne darf es so weitergehen!“

